

Adana Anal Kız Çorbası

Toplam 130 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk

8 kişilik

Zor

~520 kcal

Açlık bar 8/10

Anal kızıl çiji bulgur köfteleri, küçük boş köfteler, nohut, kuşbaşı et ve ekşili salçalı suyu birleştiren doyurucu çorbadır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı ince bulgur
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 300 gr Dana kıyma
- 300 gr Kuşbaşı dana eti
- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılı

1. Bulgur ve irmiği sıcak suyla 10 dakika ıslatın.
2. Kıymayı soğanla 8 dakika kavurup soğutun.
3. Bulgura un, yumurta, salça ve tuz ekleyip 10 dakika yoğurun.
4. Hamurun yarısını kıymalı köfteler, kalanıyla küçük boş köfteler yapın.
5. Kuşbaşı eti tencerede 8 dakika mühürleyin.
6. Salça, nohut ve 7 su bardağı su ekleyip eti 35 dakika pişirin.
7. Köfteleri kaynayan suya bırakıp 12 dakika pişirin.
8. Limon suyu ve naneli tereyağı ekleyip 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri kaynar suya nazik bırakmak çatlama riskini azaltır; sert karamayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip limonla ana yemek gibi servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt